FRAMHALDSSKÓLINN
Í AUSTUR-SKAFTAFELLSSÝSLU

Áfangalýsing FAS

Titill	Almenn matreiðsla
Námsgrein:	matreiðsla
Viðfangsefni:	hreinlæti, hráefni, matreiðsla, næring
Skammstöfun:	MATR1AM05
Þrep:	1
Einingafjöldi:	5
Lýsing:	Nemendur matreiða ýmsa hagnýta, fljótlega og skemmtilega rétti. Kennd er meðferð hráefnis og um næringarinnihald matvæla, hreinlæti og vinnubrögð í eldhúsi.
Forkröfur:	Engar
Þekkingarviðmið:	Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á: • grunnhráefnum og nýtingu þeirra til matargerðar. • meðferð hráefnis • næringar- og orkuinnihaldi matvæla • hreinlæti og vinnubrögðum við matreiðslu • meðhöndlun, umgengni og meðferð matvæla • mikilvægi þess að ganga vel um vélar, tæki og handverkfæri • viðbrögðum við fyrstu hjálp og mikilvægi öryggismála og vellíðunar á vinnustað
Leikniviðmið:	Nemandi skal hafa öðlast leikni í að: • almennum aðferðum og verklagi í matreiðslu á hefðbundnum heimilismat • meðhöndla hráefni með hliðsjón af mismunandi matreiðsluaðferðum • meta næringargildi máltíða • beita hnífum, handverkfærum og tækjum í eldhúsi • að beita aðferðum og vinna eftir skipulögðum verkferlum sem koma í veg fyrir dreifingu og fjölgun örvera í matvælum • greina og lesa einfaldar uppskrifir og framleiðsluleiðbeiningar og fylgt þeim eftir undir handleiðslu tilsjónarmanns á vinnustað og/eða kennara • þekkja takmörk sín í mateiðslu og vinna í hópi
Hæfniviðmið:	Nemandi skal geta hagnýtt þá almennu þekkingu og leikni sem hann hefur aflað sér til að: • velja matreiðsluaðferðir sem hæfa hráefninu hverju sinni • skipulagt og eldað máltíð út frá næringargildi, hollustu og ráðlögðum dagsskammti • vera sjálfbjarga í almennri eldamennsku • nýta hráefni á sjálfbæran og hagkvæman hátt

	• forgangsraða einföldum verkþáttum og tryggja eðlilegt flæði verkferla • skilja mikilvægi þess að bera virðingu fyrir umhverfinu og því hráefni sem unnið er með • Nýta þekkingu sína til að elda fjölbreytilegan mat • Nemandi þjálfast í skapandi umræðu um matreiðslu og orðfæri greinarinnar. • Getur hagnýtt upplýsingatækni og stærðfræðiþekkingu við lausn verkefna tengd matreiðslu.
Námsmat	Námsmat er útfært í kennsluáætlun í samræmi við skólanámskrá.